Panasonic®

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-BM104
（1斤タイプ）

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に**「安全上のご注意」**（4～5ページ）**を必ずお読みください。**
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

赤飯パン（28ページ）

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「**ご愛用者登録**」をしてください。（裏表紙ご参照）

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

ふんわり食感
食パン
（ドライイースト）

皮がパリッ！
しっかり食感
食パン（P.16）

皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン（P.21）

早く焼き上げ！
早焼き食パン
（P.21）

残りごはんを加えるだけ！もちもちしっとり
ごはんパン（P.22）

皮がカリッとかため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン（P.23）

皮はかため、
香ばしい香りでヘルシー
全粒粉パン（P.24）

バター風味！リッチな
味わい **デニッシュ風
食パン**（P.25）

お米の香りが広がる！
しっとりモチモチ食感
米粉パン（P.26～27）

サクサククッキー
生地との2層の
山形メロンパン
（P.30）

楽しくアレンジ！
（P.28～29、32～33）

**もっといろんなレシピを
見てみたい！**
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」で
レシピをご紹介しています。
http://panasonic.jp/bakeryclub/

もっちり食感
**天然酵母
食パン**

皮がパリッ！もっちり食感 **食パン**（P.38）

**いろいろな
パン**
パン生地、
ピザ生地から

バターロール（P.35）

あんぱん（P.35）

クロワッサン（P.36）

ドーナツ（P.36）

ベーグル（P.37）

ピザ（P.37）

パン以外

ケーキ（P.42）

生チョコ（P.44）

もち（P.46）

うどん（P.48）

パスタ（P.48）

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

警告

蒸気口には手を触れない

●特にお子様には、充分ご注意ください。
（やけどの原因）

電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
（感電・ショートによる火災の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
（感電・ショートによる発火の原因）

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。（感電の原因）

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱による火災の原因）

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）
➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける

（発熱や発火、破裂を防ぐために）

●充電・ショート・加熱・火中投下しない。
●他の金属や電池とまぜない。

●お子様の手の届かない所に置く。
➡万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。

●テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●使用中に異常な回転音がする。
➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

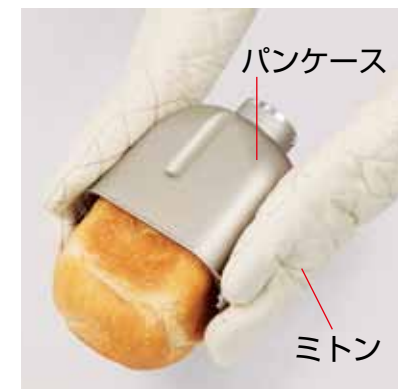
事故を避けるために、次のことを守る

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートによる発火の原因）

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
（火災・感電・けがの原因）
➡修理は販売店へご相談を。

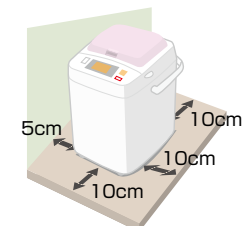
注意

使用中や使用直後は、やけどに注意！

●パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。
（やけどの原因）
➡パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

●ご使用後のお手入れは、冷めてから。（やけどの原因）

こんな場所で使わない！

●じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。（落下や火災の原因）
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
●粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。（本体が滑って落ちる原因）
➡粉などを取り除き、端から10cm以上離す。
●壁や家具の近く。
➡5cm以上離す。（変形・変色の原因）

5cm 10cm 10cm 10cm

電源プラグは正しく扱う

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

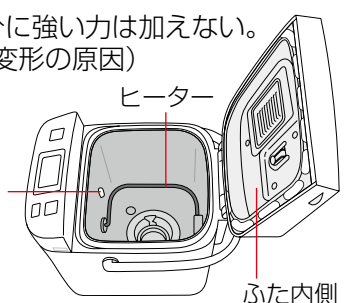
●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

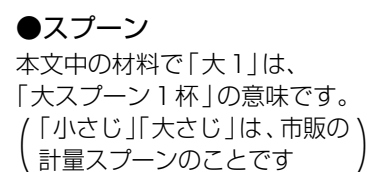
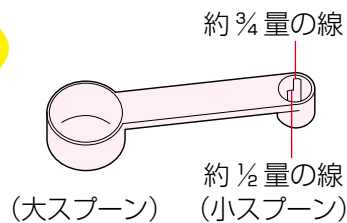
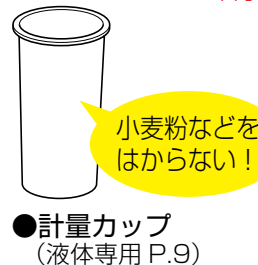
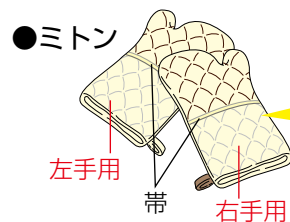
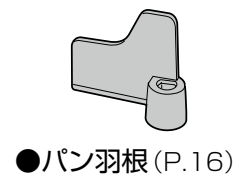
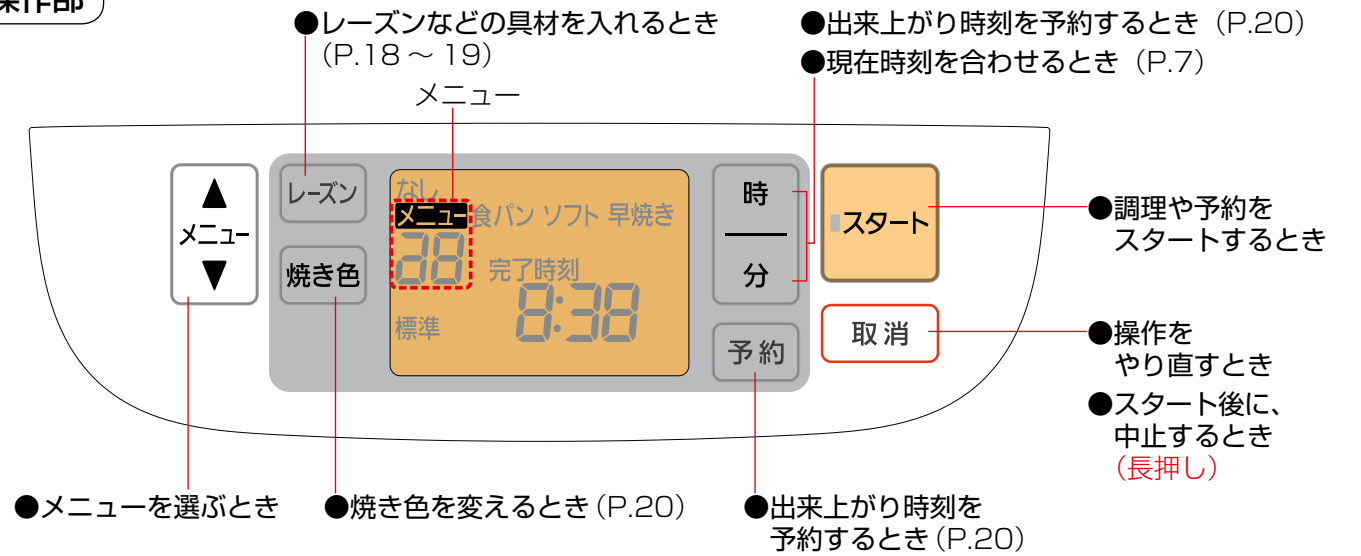
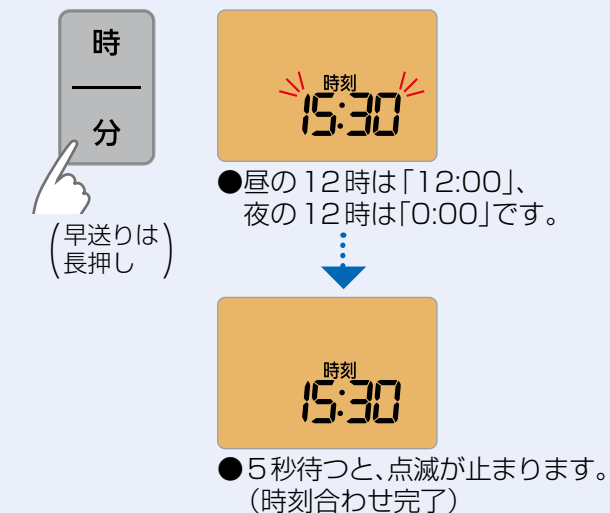
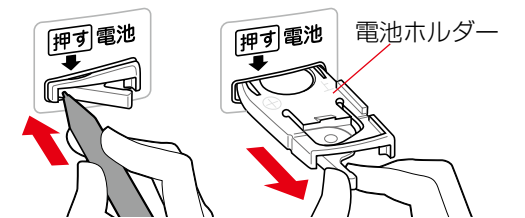
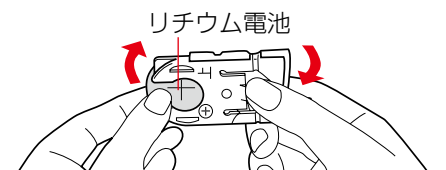
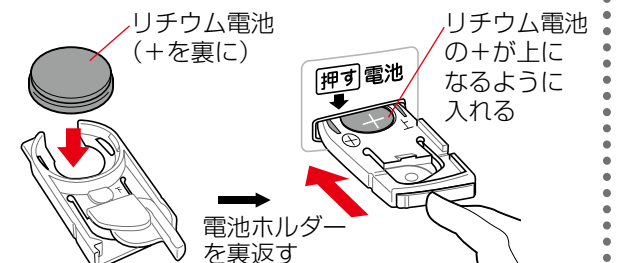
使用上のお願い

●ふたにふきんなどをかけない。
（故障や変形の原因）

●次の部分に強い力は加えない。
（故障や変形の原因）

●湿気のある所や火気の近くに置かない。
（故障や変形の原因）

●食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.50)

パンづくりの流れとコツ

準備する ／ 生地をつくる ／ 焼き上げる

ふんわり食感
パンをつくる

小麦粉や水などを入れる → ドライイーストを入れる → ベーカリーをセットする

もっちり食感
天然酵母パンをつくる

※生種（なまだね）をつくる → 生種を入れる → 小麦粉や水などを入れる → ベーカリーをセットする

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

41ページ

16,34ページ

38,40ページ

食パンをつくるとき

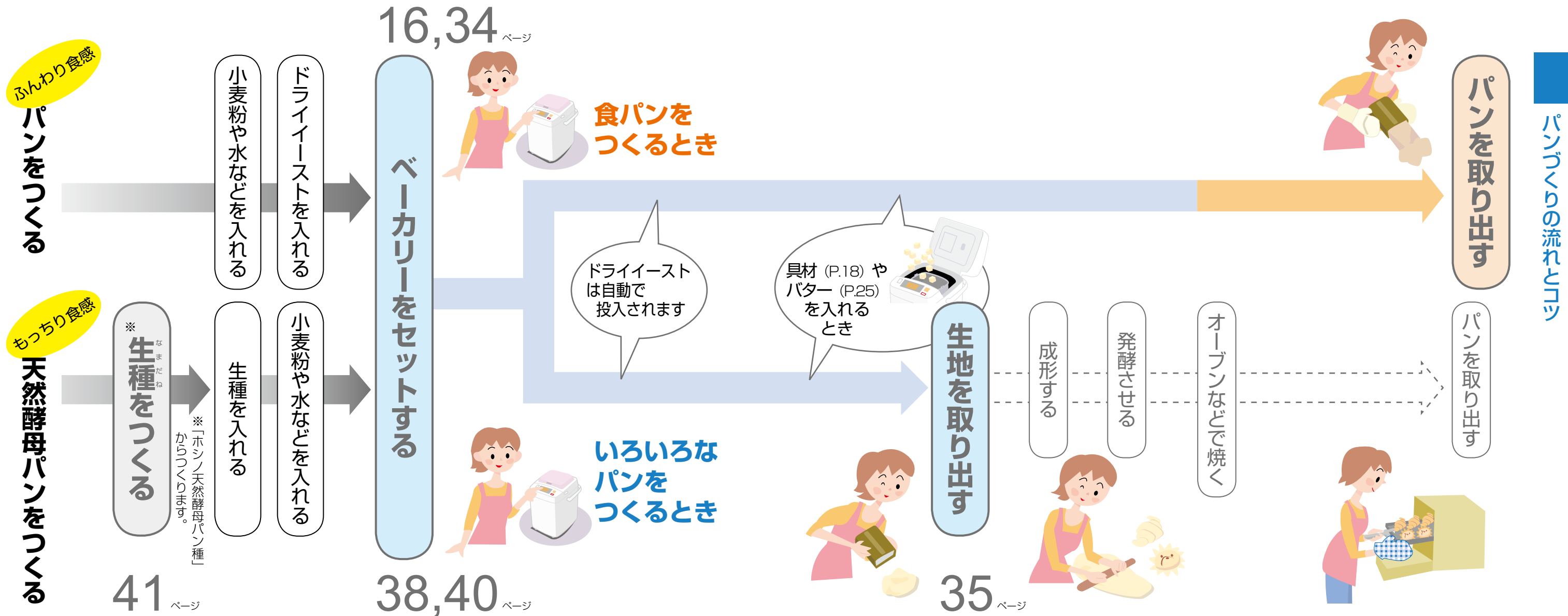
ドライイーストは自動で投入されます

→ パンを取り出す

いろいろなパンをつくるとき

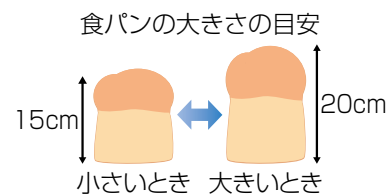
具材（P.18）やバター（P.25）を入れるとき

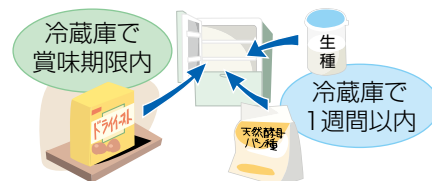
生地を取り出す → 成形する → 発酵させる → オーブンなどで焼く → パンを取り出す

35ページ

失敗しない パンづくりのコツ！

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安

材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母（P.13）は肉や魚と同じなまもの。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！（特に生種は一週間で使い切る）開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！

夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。（氷は出してから使う）

小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

小麦粉は、必ずはかりを使って、重さではかります。（付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！）

使用するはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。

メニュー一覧

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。（音がします）
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。（音がします）

メニュー番号（参照ページ）	メニュー	使える機能 レーズン	焼き色	予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
1 (P.16)	食パン	●	●	●	4時間	ねり※1 / ねかし※2 / ▼ / ねかし / ねり / ▼ / 発酵 / 焼き
2 (P.21)	ソフト食パン	●	●	●	4時間20分	ねかし※2 / ねかし ねり / ねり / ねかし / ▼ / ねり / ▼ / 発酵 / 焼き
3 (P.21)	早焼き食パン	●	●	–	2時間	ねり / ▼ / ねかし※3 ねり / 発酵 ねり / ▼ / 発酵 / 焼き
4 (P.22)	ごはんパン	●	●	●	4時間	ねり※1 / ねかし※2 / ▼ / ねかし / ねり / ▼ / 発酵 / 焼き
5 (P.23)	フランスパン	●	–	●	5時間	ねり※1 / ねかし※2 / ねかし / ▼▼ / ねり / 発酵 / 焼き
6 (P.24)	全粒粉パン	●	–	●	5時間	ねり※1 / ねかし※2 / ▼ / ねかし / ▼ / ねり / 発酵 / 焼き
7 (P.25)	デニッシュ風食パン	–	–	–	3時間	▼ / ねり / ねかし※3 / ▼ / バター投入 / ねり / ねかし※3 / 発酵 / 焼き　●バター投入は、スタートして25分後に自分で
8 (P.30)	メロンパン	●	–	–	2時間15分	ねり / ▼ / ねかし ねり / 発酵 / ▼ / ねり / 発酵 / 生地載せ / 発酵 / 焼き　●クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で
9 (P.26)	米粉パン（小麦入り）	●	●	●	2時間30分	ねかし※2 / ねかし / ▼▼ / ねり / 発酵 / 焼き
10 (P.27)	米粉パン（小麦なし）	●	–	●	1時間55分	ねり※1 / ねかし※2 / ▼ / ねかし / ▼ / ねり / 発酵 / 焼き
11 (P.34)	パン生地	●	–	–	1時間	▼ / ねり / ねかし※4 / ▼ / ねり / 発酵
12 (P.34)	ピザ生地	–	–	–	45分	▼ / ねり / 発酵 / ねり / 発酵

メニュー番号（参照ページ）	メニュー	使える機能 レーズン	焼き色	予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
13 (P.38)	天然酵母食パン	●	●	●	7時間（+24時間※5）	ねかし※2 / ねり / 発酵 / ▼ / ねり / 発酵 / 焼き
14 (P.40)	天然酵母パン生地	●	–	–	4時間（+24時間※5）	ねり / 発酵 / ▼ / ねり / 発酵
15 (P.41)	生種おこし	–	–	–	24時間	発酵
16 (P.42)	ケーキ	–	●	–	1時間30分	ねり / 粉落とし / ねり / ねかし※3 / 焼き / 追い焼き　●粉落としは、スタートして12分後に自分で
17 (P.44)	生チョコ	–	–	–	17分	混ぜ / 追い混ぜ
18 (P.46)	もち	–	–	–	1時間	炊く / ふた / つく　●ふたは、スタートして50分後に自分で開ける
19 (P.48)	うどん・パスタ	–	–	–	15分	ねり

※１ 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※２ 予約時、次の工程まで待機しています。最大11時間そのまま動きません。
※３ 省略されることがあります。
※４ 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※５ 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

ねり	羽根を回転させ、生地をねります（音がします） ※最大12分止まることがあります。
ねかし	小麦粉と水をなじませます（動きません）
発酵	温度管理をし、生地を発酵させます（ほとんど動きません）
焼き	生地を焼き上げます

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

●ふるう必要はなし。
●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
●必ず「重さ」ではかる。（計量カップではからない）

パン作りには

たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング）

キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●次のときは冷水（約5℃：氷水くらいの温度）を使う。
・早焼き食パン
・フランスパン
・全粒粉パン
・メロンパン
・デニッシュ風食パン
・室温が25℃以上のとき
●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
●低カロリー甘味料は使えません。

塩

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織　　発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。

※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

●日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（穀類など）から培養された酵母を使います。
パン種は「生種おこし」（P.41）で発酵させ、生種にしてから使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（50g×5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776－6488

ベーキングパウダー

ケーキをつくるときに使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉
（グルテン入り／なし）

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。
メニューによって粉を使い分ける必要があります。

[米粉パン／小麦入り]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話：（0120）834－365
web：http://www.glico.co.jp

●「パン用米粉」（小麦から取り出したグルテンを添加した米粉）です。

[米粉パン／小麦なし]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
・ご注文は、電話：（0120）834－365
web：http://www.glico.co.jp

●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

※パン用米粉には、小麦成分（グルテン）が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは･･･
小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料（続き）

付属のスプーンすりきり１杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5ｇ	約3ｇ
スキムミルク	約6ｇ	約2ｇ
塩	—	約5ｇ
ドライイースト	—	約2.8ｇ
元種	約10ｇ	—
生種	約12.5ｇ	—

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	—	入れなくてもよい（天然酵母パン、米粉パン（小麦入り）は約½まで）

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。

●塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。

●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.12）
・はちみつは25gまでにする
・スキムミルク大１は牛乳70mL相当です

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵（１個まで）
・牛乳（水量の半分まで）

●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。

●予約は使わない。
（夏場に腐敗するおそれ）

すべての基本材料とドライイーストが１回分ずつパックになった

パンミックス

いちいちはかる手間がいりません

・「食パン」
（食パン、早焼き食パン、ごはんパン、デニッシュ風食パンに）
・「食パンスイート」
（食パン、早焼き食パン、デニッシュ風食パンに）
・「ソフト食パン」
（ソフト食パン、ごはんパン、デニッシュ風食パンに）
・「フランスパン」
（フランスパンに）

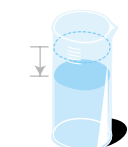
パンケースに
①パンミックスを入れる
②各袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に
③ドライイーストを入れる

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
（詳しくはP.63）

アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン（P.16）を基にご紹介します。
基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。

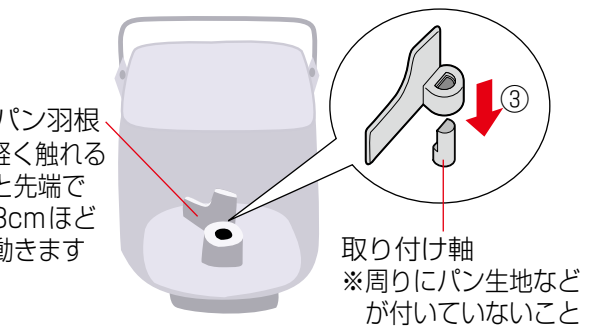
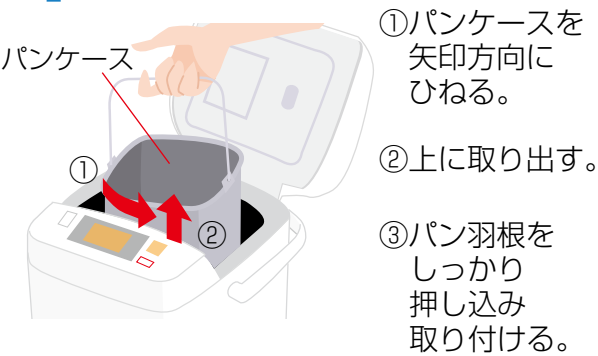
	野菜	米粉などの穀類	果汁
	：小麦粉の重さの約15～20%（目安：50g） 例）・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます	：小麦粉の重さの約10～20%（目安：30g） 例）・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・ごま	：水の分量まで 例）・オレンジ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく
小麦粉の量を… 	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす 例）ライ麦 30g（250gの12%） 小麦粉 220g	（そのまま変えない）
水の量を… 	野菜の重さ分の80%だけ減らす 例）ゆでたかぼちゃ 50g 水 140mL（180mL－50gの80%）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす 例）オレンジ果汁 100mL 水 80mL（180mL－100mL）
	●予約は使わない		●予約は使わない

基本の食パンを焼いてみよう

食パン

所要時間：約4時間

材料を入れる　セットする　取り出す

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

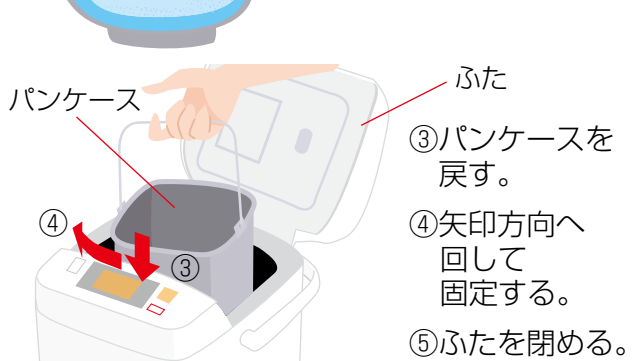
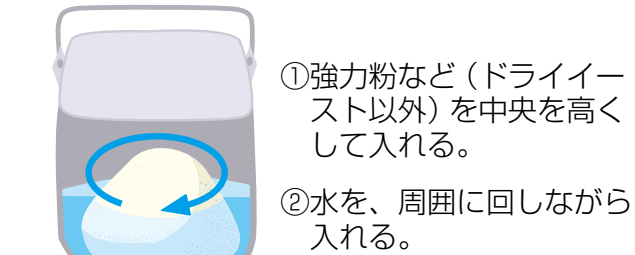
①パンケースを矢印方向にひねる。
②上に取り出す。
③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

「食パン」	181kcal（6枚切1枚分）
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

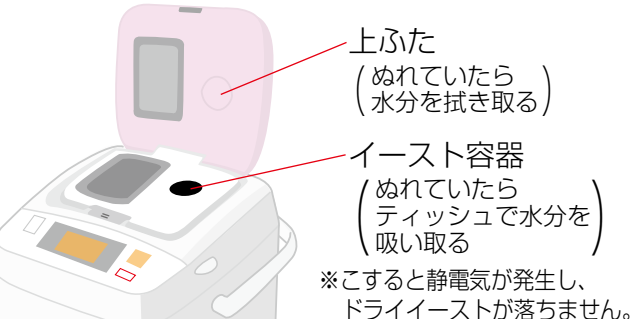
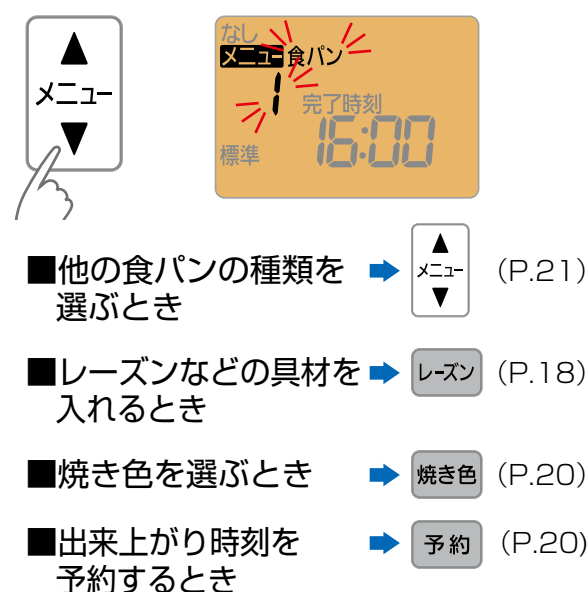
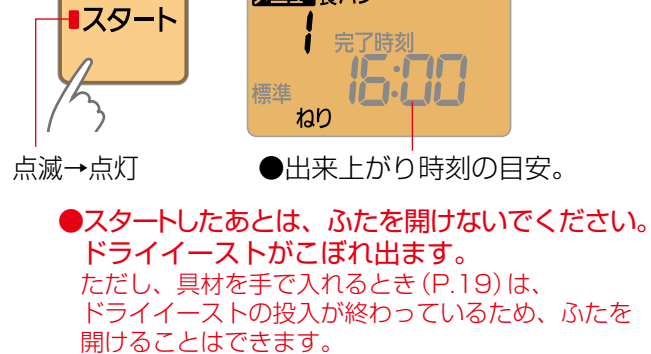
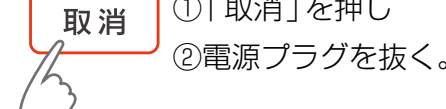
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●ソフト食パンなどの基本配合 ➡P.21～

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。
②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。
④矢印方向へ回して固定する。
⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。（パンケースを取り出しやすくするため）真下まで下ろす必要はありません。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

4 メニュー「1」を表示させる

■他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー （P.21）

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン （P.18）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.20）

5 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.10

スタート
点滅→点灯

なし メニュー 食パン 1 完了時刻 標準 ねり 16:00

●出来上がり時刻の目安。

●スタートしたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、具材を手で入れるとき（P.19）は、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。

6 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

①「取消」を押し
②電源プラグを抜く。

7 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。（パンケースが熱くなっています）
※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

8 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

基本の食パンを焼いてみよう

便利な機能

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具材をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの（P.19）は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。

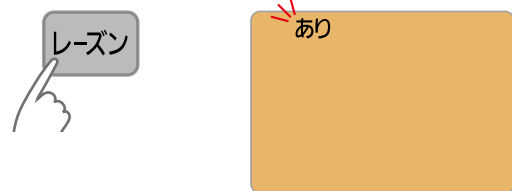
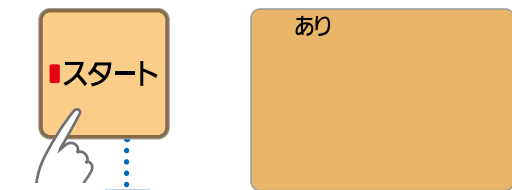
各メニュー配合と具材の量をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動で投入する（ベーカリーにおまかせ）

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて100gまで

レーズン・ナッツ容器

①**「レーズン」を押して「あり」を選ぶ**（「あり」を点滅させる）

②**スタートする**

（具材が自動で投入される）
※「ねり」が一時的に止まります。

- レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
- 砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

自動投入できる材料
乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ（100ｇまで）
レーズン・プルーン オレンジピールなど

➡ 5mm角以下に刻む

ナッツ類（100ｇまで）
カシューナッツ、くるみなど

➡ 5mm角以下に砕く

グリーンピース※（100ｇまで）

➡ 水分をよく拭き取る

オリーブ※（100ｇまで）

➡ 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

ハム、ベーコン※（100ｇまで）

➡ 10mm幅に刻む

※予約してつくるときは、使わないでください。（特に夏場などは腐敗の原因となります）

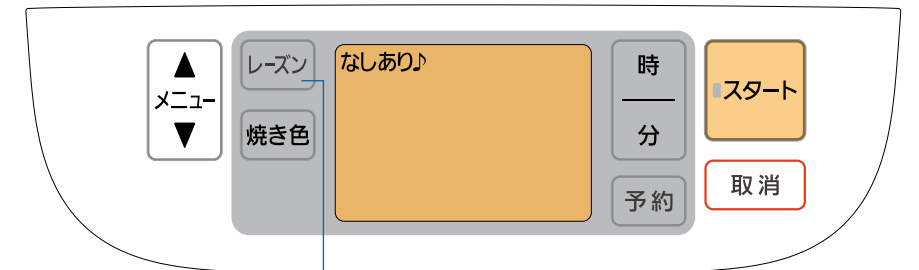
具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

- かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜がはがれることがあります。取り扱いにご注意ください。
※フッ素樹脂被膜のはがれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

・シリアル	・メープルシュガークランチ
・フルーツグラノーラ	・パールシュガー
・コーティングされたナッツ類	・あられ糖　　など

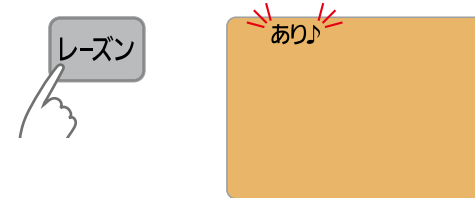
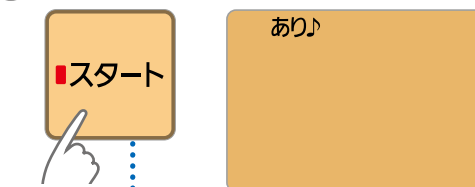
- たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

・メロン	・いちじく	・パイナップル
・キウィ	・マンゴー	・パパイヤ　　など

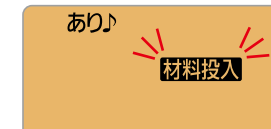
メニューを選んだら…

●レーズンなどの具材を入れるとき

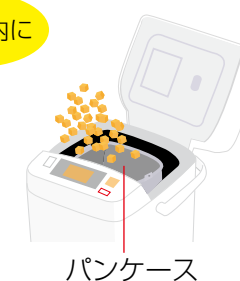
■自動で投入できないものは手で投入してください

ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

①**「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ**（「あり♪」を点滅させる）

②**スタートする**

●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

③ピッピッと鳴ったら**ふたを開ける**

④パンケースに**具材を入れ、ふたを閉める**

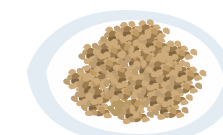
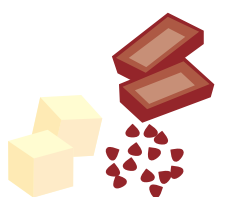
3分以内に

パンケース

⑤**再度、スタートする**

- 「スタート」を押さなくても3分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
- レーズン・ナッツ容器は開いたままになります。

自動投入できない材料（容器にくっつき、投入されにくいもの）
水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜

チーズ、
チョコレート など

※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
（小麦粉の重さの約20％まで）

- 材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。
- 材料の種類により、形が残らないことがあります。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

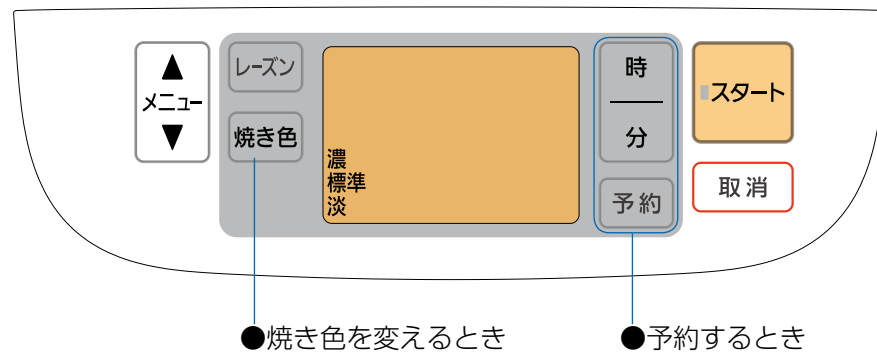
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

- 食パン：約1時間5分～1時間35分後
- ソフト食パン：約1時間55分～2時間15分後
- 早焼き食パン：約30～35分後
- ごはんパン：約1時間5分～1時間35分後
- フランスパン：約40分～1時間25分後
- 全粒粉パン：約1時間35分～2時間50分後
- メロンパン：約35～40分後
- 米粉パン（小麦入り）：約45分～1時間後
- 米粉パン（小麦なし）：約40～45分後
- パン生地：約20～35分後
- 天然酵母食パン：約3時間30～35分後
- 天然酵母パン生地：約3時間30～35分後

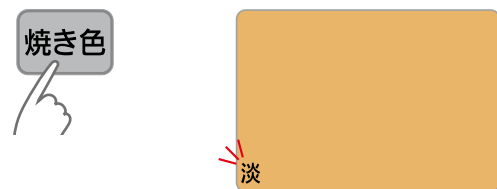
便利な機能

メニューを選んだら…

スタート前に、便利な機能の設定を！

●焼き色を変えるとき　●予約するとき

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の３通りに設定できます。

①「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ

●「焼き色」が設定できるメニュー ➡ (P.10～11)

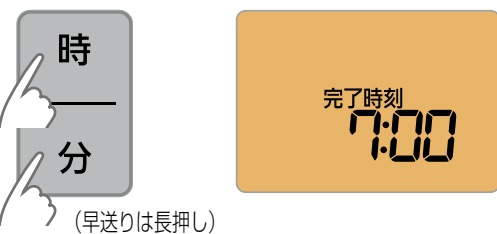
指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

① 現在時刻が合っているか確認する

②「予約」を押す

③ 焼き上がり時刻に合わせる

（早送りは長押し）

④ スタートする（予約完了）

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは

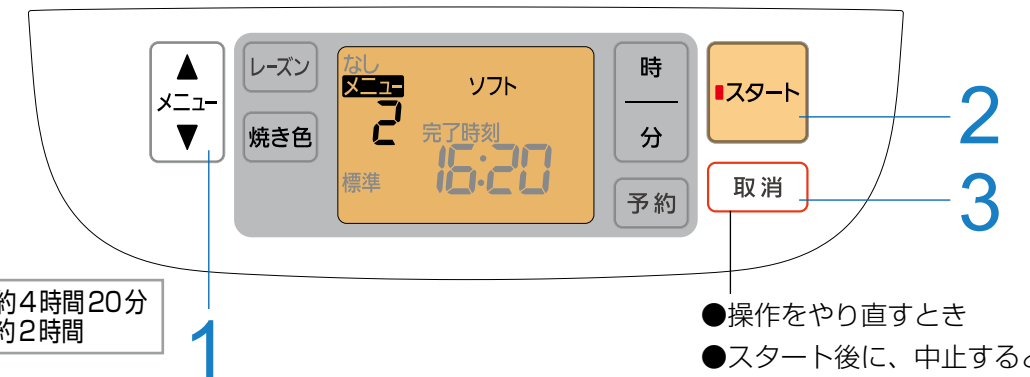
①「レーズン」「焼き色」を設定

②「予約」を設定

●予約できる時刻の目安

- 食パン：４時間10分～13時間後
- ソフト食パン：４時間30分～13時間後
- ごはんパン：４時間10分～13時間後
- フランスパン：５時間10分～13時間後
- 全粒粉パン：５時間10分～13時間後
- 米粉パン（小麦入り）：２時間40分～13時間後
- 米粉パン（小麦なし）：２時間５分～13時間後
- 天然酵母食パン：７時間10分～10時間後

※予約できないメニューもあります。
※予約できない時刻には合わせられません。

食パンを焼く ソフト食パン 早焼き食パン

所要時間：ソフト食パン 約4時間20分
早焼き食パン 約2時間

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ソフト食パン」	187kcal（6枚切1枚分）
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

「早焼き食パン」	200kcal（6枚切1枚分）
強力粉	**280g**
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	200mL
ドライイースト	**小1½（4.2g）**

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

1 ソフト食パン：メニュー「2」 早焼き食パン：メニュー「3」を表示させる

※ソフト食パンのとき

※早焼き食パンのとき

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき（ソフト食パンのみ） ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

食パンを焼く ごはんパン

所要時間：約4時間

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

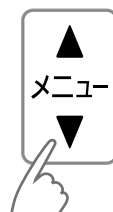
「ごはんパン」	212kcal（6枚切り1枚分）（ごはん200gのとき）
強力粉	210g
冷めたごはん（白米）	100～200g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	130mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●白米の代わりに、玄米やサフランライスも使えます。
●ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
●ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。（ごはん以外の材料は記載通り）
●予約は使えますが、炊飯後（または解凍後）1日以上経ったごはんは使わないでください。
●室温が30℃以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。

●ごはん粒の形が残ることがあります。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
ごはんの量は60gまでにし、水を20mL減らしてください。膨らみすぎて表面が白くなったり焦げることがあります。

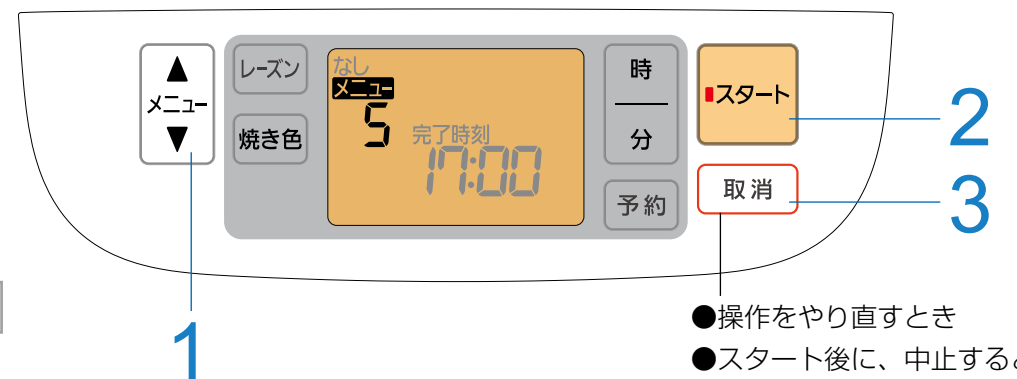
1 メニュー「4」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン（P.18）
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色（P.20）
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約（P.20）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

●ごはんパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。（夏場：当日中、冬場：翌日まで）

フランスパン

所要時間：約5時間

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

材料

「フランスパン」	153kcal（6枚切1枚分）
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「5」を表示させる

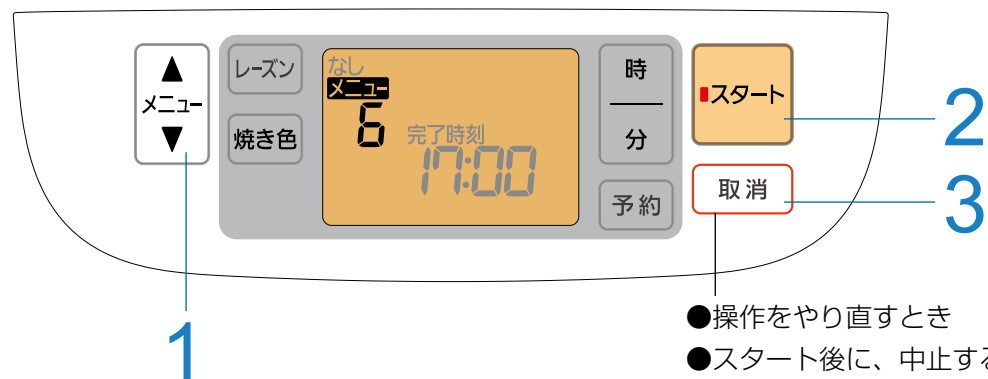
■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン（P.18）
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約（P.20）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

■フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。（右図参照）

食パンを焼く 全粒粉パン

所要時間：約5時間

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「全粒粉パン」（全粒粉50%）
173kcal（6枚切1枚分）

全粒粉（パン用）※1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※2	200mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※1 お菓子用（薄力粉タイプ）や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意！

バター ………… 15g
ドライイースト 小¾（2.1g）
冷水（5℃）※ … 210mL（予約するときは200mL）に変更
※ 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

1 メニュー「6」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。（グラハム粉は30～40%　日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい全粒粉」は30～50%）
➡ 30%未満はメニュー「1」（食パン）で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉（粗びき粉）を使うときは
➡ ①水を20mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。（吸水させるため）
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10mL追加する。
※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

デニッシュ風食パン

所要時間：約3時間

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイーストと後入れ用バター以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「デニッシュ風食パン」
357kcal（6枚切1枚分）

強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
卵（溶く）	M寸½個（25g）
冷水（5℃）	160mL
ドライイースト	小1（2.8g）
後入れ用バター	110g

（無塩バターがおすすめ）

■後入れ用バターは前日に準備！
①バター（後入れ用）を1cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩（10時間）以上、冷凍する。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3で10分経過したときは
バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にバターを入れても混ざらず、デニッシュ風にはなりません）

■レーズンなどの具材を入れるときは
後入れ用バターと同時に入れます。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記にしたがってください。

1 メニュー「7」を表示させる

2 スタートする

（約25分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用バターをほぐして入れる

10分以内に

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

食パンを焼く 米粉パン：小麦入り

所要時間：約2時間30分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
(P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）米粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。（P.13）

「米粉パン」（小麦入り） 192kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
米粉（福盛シトギミックス20A）	250g
バター	20g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	190mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＜ミックス粉を使うとき＞ 192kcal（6枚切1枚分）

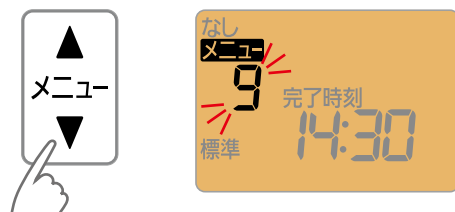
材料	分量
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g
水※	200mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。（P.54）

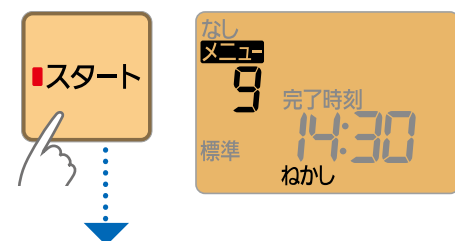
●室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

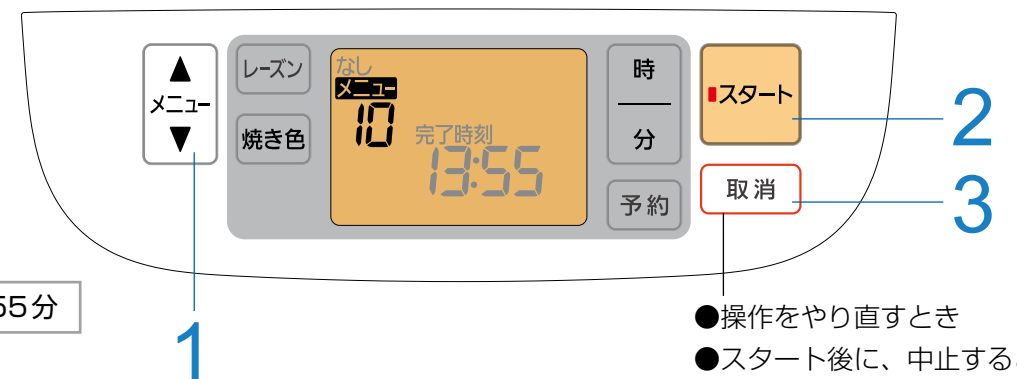
■粉量に対する米粉の割合は
21～100％で。
➡20％以下はメニュー「1」（食パン）で焼いてください。

1 メニュー「9」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき➡ レーズン （P.18）

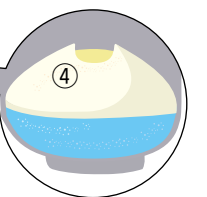
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.20）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

米粉パン：小麦なし

所要時間：約1時間55分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
①もち粉と水あめの糊をつくる。（ミックス粉を使うときは必要なし）
②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊（ミックス粉を使うときは水）を入れる。
③米粉・砂糖・塩を入れる。
④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
（ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい。）
⑤パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギ2号」または専用のミックス粉をお使いください。（P.13）

「米粉パン」（小麦なし） 227kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
もち粉と水あめの糊*	270g
米粉（福盛シトギ2号）	300g
砂糖	大1（8.5g）
塩	小1（5g）
オリーブ油	小さじ2（8g）
ドライイースト	小1½（4.2g）

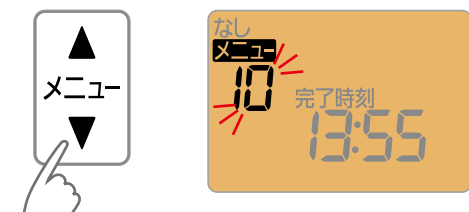
＊もち粉と水あめの糊のつくりかた
もち粉……小さじ½
水あめ……45g
水……小さじ1＋220mL

①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く。
②電子レンジ（600Wで30～40秒）で加熱する。（ぷくぷくと膨らむまで）
③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。
④水を220mL追加し、さらにかき混ぜる。（全量で270gにする）
●加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
●もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

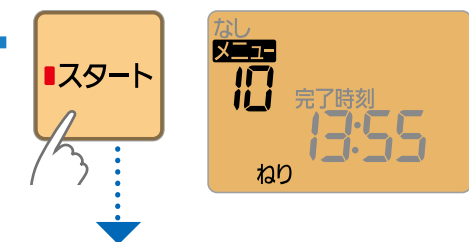
＜ミックス粉を使うとき＞ 227kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
水※	290mL
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	300g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
ショートニング	30g
ドライイースト	小1½（4.2g）

※最初に入れる。

1 メニュー「10」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき➡ レーズン （P.18）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.20）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

●必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えるとうまくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
●レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
●生地はドロッとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

（福盛シトギ2号使用）（ミックス粉使用）
※天面が白く平らに焼き上がります

「オリーブパン」 メニュー「1」または「2」 185kcal

強力粉	250g
バター	10g(ソフト食パンは15g)
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
ハーブ(乾燥)	少々
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
＊オリーブ	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「ひまわりの種＆ハニーパン」 メニュー「1」または「2」 218kcal

強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
はちみつ	大さじ1(21g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)
＊ひまわりの種	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「果汁パン」 メニュー「3」 220kcal

強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小¾(3.8g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
トマト100%果汁(冷蔵庫で冷やす)※	130mL
ドライイースト	小1¾(4.9g)
＊ミックスベジタブル(ゆでて水けを切り、室温まで冷ます)	70g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「赤飯パン」 メニュー「4」 191kcal

強力粉	210g
赤飯(冷めたもの)	100g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
黒ごま	5g
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「パネトーネ」 メニュー「3」 234kcal

強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)
冷水(5℃)※	130mL
ドライイースト	小1¾(4.9g)
＊お好みのドライフルーツ	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。(5℃の冷水)

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「カレーライスパン」 メニュー「4」 260kcal

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
バター	20g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
カレー粉	5g
プロセスチーズ(角切り)	30g
ブラックペッパー	小さじ½
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)
＊じゃがいも(角切りにし、かためにゆでる)	40g
＊にんじん(角切りにし、かためにゆでる)	30g
＊ベーコン	30g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「塩昆布パン」 メニュー「4」焼き色「淡」 204kcal

強力粉	210g
冷めたごはん(白米)	150g
ショートニング	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
白ごま	5g
水※	130mL
ドライイースト	小¾(2.1g)
＊塩昆布	10g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。(P.18)

「さつまいもとごまのデニッシュ」 メニュー「7」 378kcal

基本配合(デニッシュ風食パン)	
＊さつまいも(1cmの角切り)	50g
＊黒ごま	大さじ1(10g)

＊「後入れバター」を加えるときに入れる。(P.25)

tsuji 辻調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ校

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3

www.tsujicho.com

●エネルギー目安表示 6枚切1枚分

赤パプリカ・オリーブ入り

「イタリア風パン」 メニュー「5」 195kcal

強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1(5g)
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2(24g)
冷水(5℃)※	170mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

お好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ(またはドライトマト)20gとオリーブ20g(またはドライバジル小さじ1)を入れてもよい →「レーズン」機能を使う。(P.18)

「パン・ド・カンパーニュ」 メニュー「5」 150kcal

強力粉	200g
全粒粉	50g
塩	小1(5g)
冷水(5℃)※	190mL
ドライイースト	小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「ジャコわかめ米粉パン」 メニュー「9」 199kcal

米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
＊ちりめんじゃこ(空いりする)	20g
＊乾燥カットわかめ(水で戻して絞る)	4g(乾燥量)
水※	200mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる(P.19)

「ゆず米粉パン」 メニュー「9」 201kcal

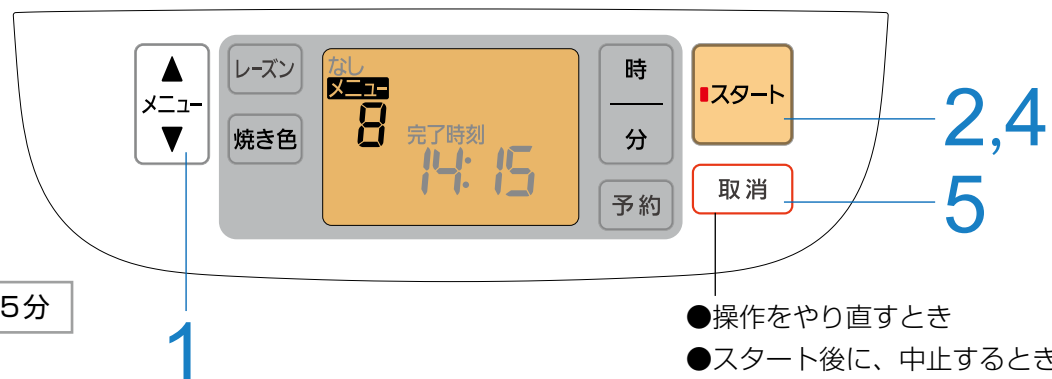
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
＊ゆずジャム(ゆず茶用)	30g
水※	190mL
ドライイースト	小1½(4.2g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊最初からパンケースに入れる。

食パンを焼く

所要時間：約2時間15分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.16)
①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**(P.31 ①～⑥)
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③(ドライイースト以外の)小麦粉・水などをパンケースに入れる。
④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	289kcal（6枚切1枚分）
強力粉	150g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小½（2.5g）
冷水（5℃）	90mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

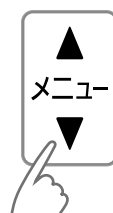
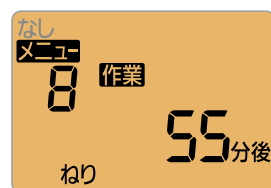
クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50g
砂糖	40g
卵（溶く）	M寸½個（25g）
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2～3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順3中（15分間）アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
➡ P.32

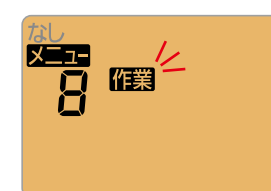
1 メニュー「8」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

2 スタートする

となったら、クッキー生地を伸ばす（P.31 ⑦～⑧）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて クッキー生地を載せる

15分以内に

①**パン生地をパンケースの中央に置き直す**
②**卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる**
③**周囲を軽く押さえる**（強く押し込まない）
④**上からグラニュー糖を振りかける**

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。

③砂糖を少しずつ（2～3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3～4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく

⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径14～15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹ぐしなどで深さ1mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）

●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

メニュー「8」で **バラエティパンをつくる**

材料 1554kcal

A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大3（25.5g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	110mL
ドライイースト		小1¼（3.5g）
巻き込み用		
ドライフルーツ（ラム酒づけ）		100g
牛乳		小さじ1（5mL）
シナモンシュガー		適量
アイシング用		
B	粉砂糖	25g
	水	小さじ½

シナモンロール

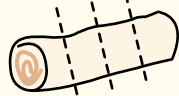
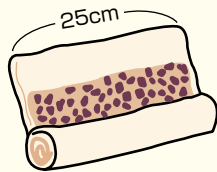
メニュー「8」でパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「8」を表示させ、スタート を押す。

作業は15分以内で！

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

伸ばす
④生地を（縦）15cm×（横）25cmに伸ばす。

成形する
⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。

⑥手前からくるくると巻く。
⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。

焼く（再度 スタート を押す）

アイシングをつくる
⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ
⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります
水分の多い具材は避けて！
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく）
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

材料 206kcal（6枚切1枚分）

A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大2（17g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	抹茶	小さじ1（2g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	110mL
ドライイースト		小1¼（3.5g）
巻き込み用		
黒豆の甘煮		120g

抹茶黒豆ロール

メニュー「8」でパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「8」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

伸ばす
④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具材を載せ、成形する
⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦パンケースに入れる。

焼く
（スタート を押す）

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

材料 1134kcal（具材分は除く）

A	強力粉	200g
	バター	35g
	砂糖	大2（17g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	100mL
ドライイースト		小1¼（3.5g）
包み具材		12個（15g/個）

お楽しみちぎりパン

メニュー「8」でパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「8」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

成形する
④生地を12等分する。

具材を包む
⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
⑥パンケースに入れる。

焼く
（再度 スタート を押す）

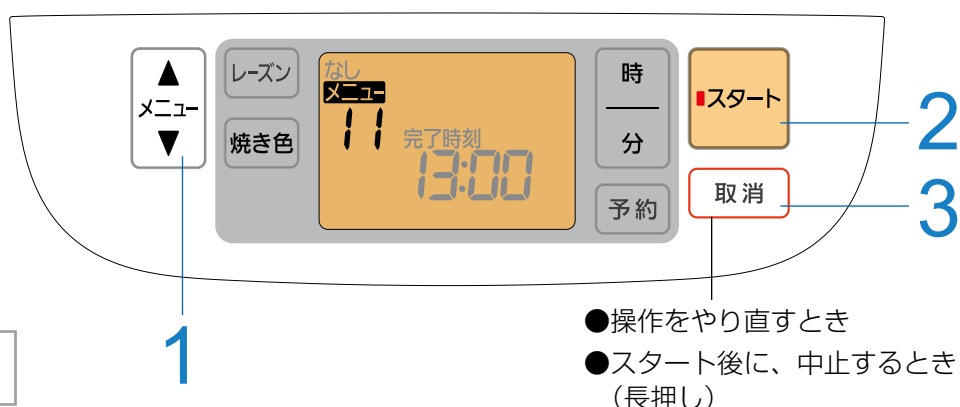
具材はお好み次第
（水分は厳禁！）
カレー（煮詰めて水分を飛ばす）
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ（汁気を取る）
チーズ（サイコロ状に切る）
など

パン生地をつくる パン生地 ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン(P.36)やベーグル(P.37)などいろいろなパンをつくることができます。

所要時間：パン生地　約1時間
　　　　　ピザ生地　約45分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン生地」

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3(25.5g)
スキムミルク	大2(12g)
塩	小1(5g)
卵	M寸½個(25g)
水※	150mL
ドライイースト	小1(2.8g)

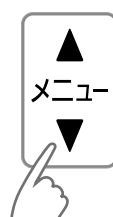
※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

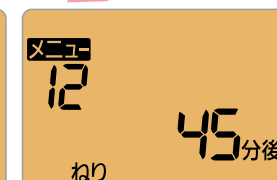
「ピザ生地」

強力粉	280g
バター	15g
砂糖	大1(8.5g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

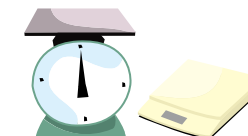
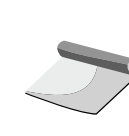
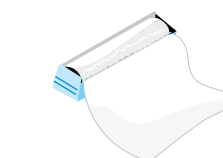
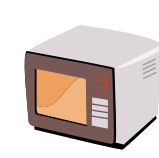
1 パン生地：メニュー「11」ピザ生地：メニュー「12」を表示させる

※パン生地のとき
※ピザ生地のとき

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)（パン生地のみ）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

※そのまま放置すると、さらに発酵がすすみます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.57)

いろいろなパン パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具

●こね板　●はかり（1g単位）　●スケッパー　●めん棒　●ふきん（水でぬらしてかたく絞る）

●クッキングシート　●霧吹き　●はけ　●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計　など

バターロール

材料（12個分）135kcal（1個分）

パン生地(P.34,40)	1回分
ドリール(溶き卵)	M寸½個(25g)

成形する

①生地をスケッパーで約45gずつ分割(12等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

②円すい形にし、ふきんをかけて10～15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。（巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります）

発酵させる

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30～35℃で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑦予熱した170～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

②
③
④
⑥

あんぱん

①（バターロールの手順①の後）生地を直径10cmに伸ばす。
②丸めたあんなどを①で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
③②を並べて霧吹きし、30～35℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④ドリール（溶き卵）を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170～190℃のオーブンで約15分間焼く。

いろいろなパン （パン生地で）（ピザ生地で）

材料（12個分）

●ドライイースト使用

パン生地		201kcal（1個分）
※1	強力粉	225g
	薄力粉	55g
	バター	15g
	砂糖	大3（25.5g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小1（5g）
	溶き卵	M寸½個（25g）
	水	140mL
	ドライイースト	小1（2.8g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）		140g
ドリール（溶き卵）		M寸½個（25g）

※1　P.34の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地		204kcal（1個分）
※2	強力粉	230g
	薄力粉	50g
	バター	15g
	砂糖	大3（25.5g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小1（5g）
	溶き卵	M寸½個（25g）
	水	120mL
	生種	大2（25g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）		140g
ドリール（溶き卵）		M寸½個（25g）

※2　P.40の手順でつくる。

クロワッサン

バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。（室温が高いときは、長めに）

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30～35℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

材料（8個分）　151kcal（1個分）

パン生地		
A	強力粉	280g
	砂糖	大3（25.5g）
	塩	小1（5g）
サラダ油		小さじ2
水		180mL
ドライイースト		小1（2.8g）

そのまま食べてもOKですが、横半分に切って、レタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめ！

ベーグル

パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA➡サラダ油➡水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.34）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割（8等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ30～35℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させる。

ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆでて、水けを切る。

焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190℃のオーブンで約15～20分焼く。

ピザをつくる

材料（直径25cm 2枚分）
1,120kcal（1枚分）

ピザ生地（P.34）		1回分
ピザソース		大さじ4
ピザ用チーズ		200g
トッピング（例）		
	たまねぎ（薄切り）	小1個
	サラミ（薄切り）	10枚
	ベーコン	2枚
	マッシュルーム（薄切り）	6個
	ピーマン（薄切り）	2個

ピザ

成形する

①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。
（薄めのピザ生地の場合は3等分）

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

具材を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約７時間

1 ベーカリーで 生種をつくる

(P.41)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

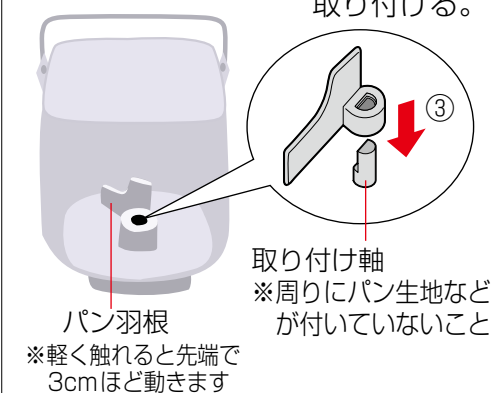
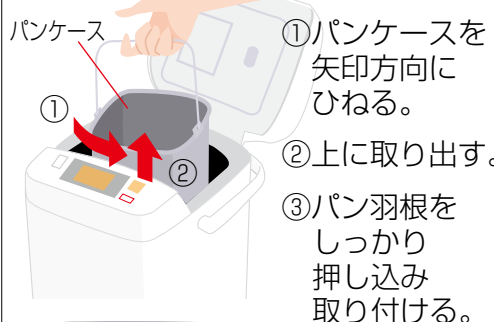
2 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

パン羽根
※軽く触れると先端で3cmほど動きます

「天然酵母食パン」 202kcal（6枚切１枚分）	
強力粉	300g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
生種	大2（25g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに 生種を入れる

つくった生種を入れる。

※生種は、かき混ぜてからはかる。

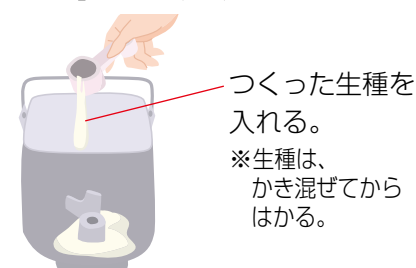
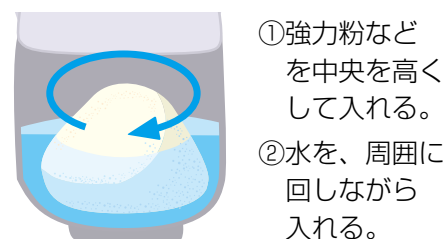
4 パンケースに 強力粉や水などを入れる

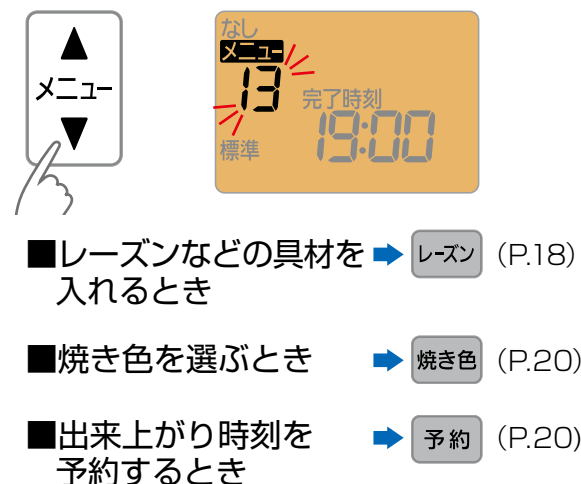
①強力粉などを中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。（パンケースを取り出しやすくするため）真下まで下ろす必要はありません。

5 メニュー「13」を表示させる

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

6 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.11

スタート

点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

7 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

取消 ①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

8 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。（パンケースが熱くなっています）

※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る

※ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）

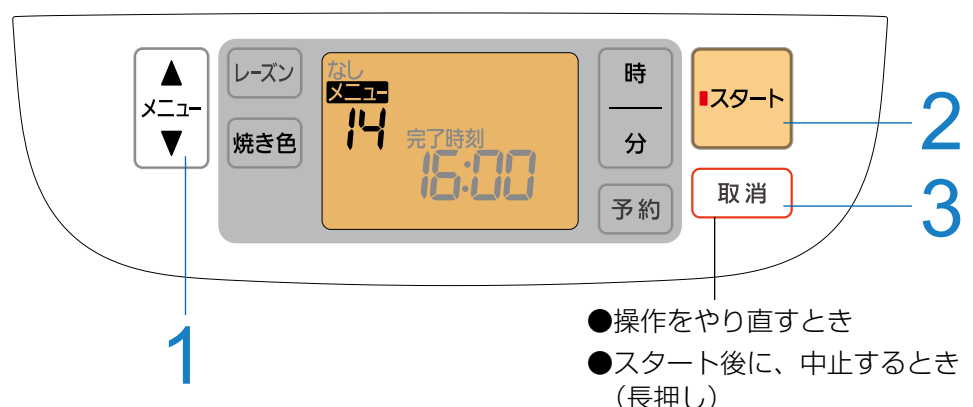
●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

天然酵母パン生地をつくる　パン生地

生地をつくって、クロワッサン(P.36)などいろいろな天然酵母パンをつくることができます。

所要時間：約4時間

1 メニュー ▲▼
2 スタート
3 取消
●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.38)
①生種をつくる(P.41)
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

材料

生種はかき混ぜてからはかる！

「天然酵母パン生地」

材料	分量
強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
水※	160mL
生種	大2(25g)

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）
➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。
➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 メニュー「14」を表示させる

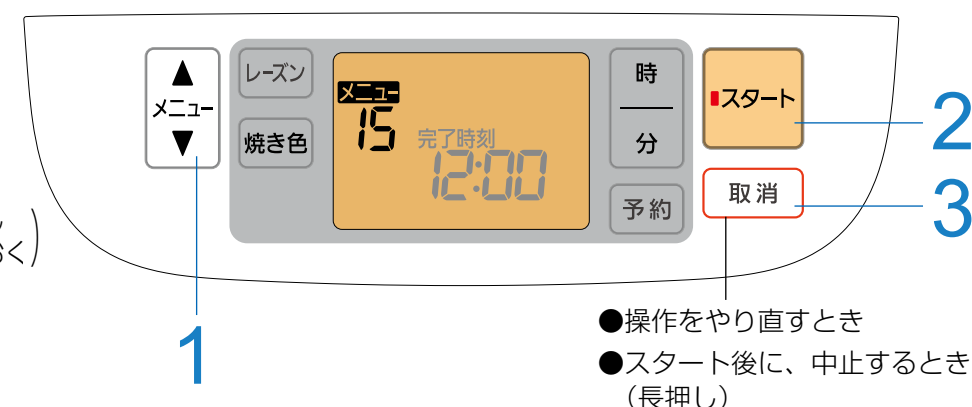
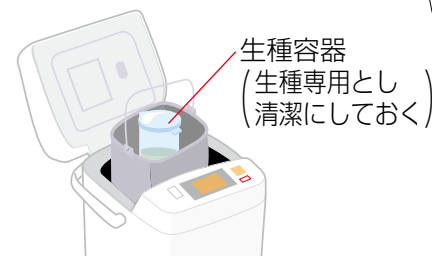
■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種をつくる　生種おこし

天然酵母パンに使う生種をつくります。

所要時間：約24時間

準備
①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）

材料

1週間以内に使い切る！

「生種」

●パンづくり(4～5回分)

材料	分量
ホシノ天然酵母パン種	大5(50g)
水(約30℃)	100mL

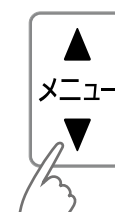
●パンづくり(約3回分)

材料	分量
ホシノ天然酵母パン種	大3(30g)
水(約30℃)	60mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

■生種はなま物です！
➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 メニュー「15」を表示させる

2 スタートする

●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

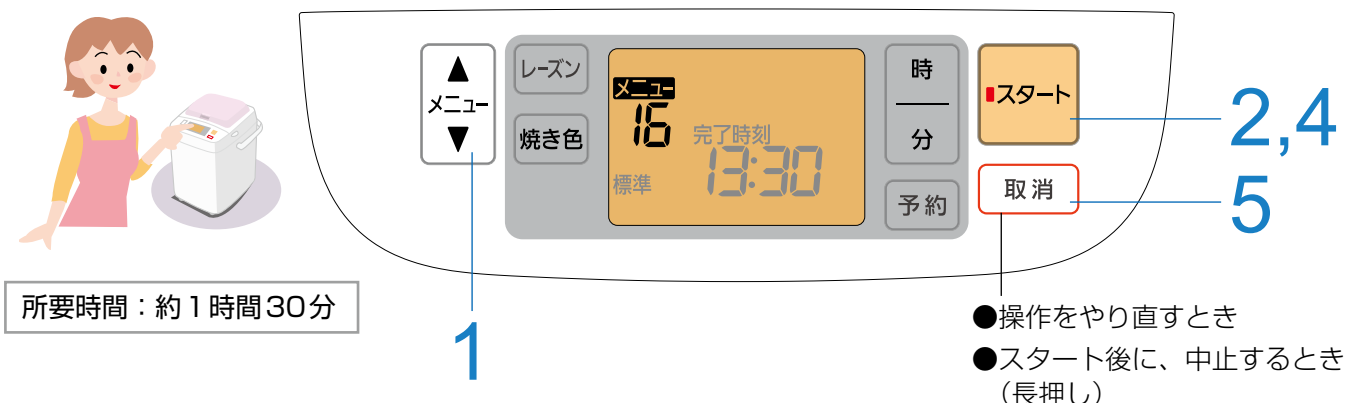
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けることがあります。

ケーキをつくる

所要時間：約１時間30分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
③合わせてふるったＡを入れる。

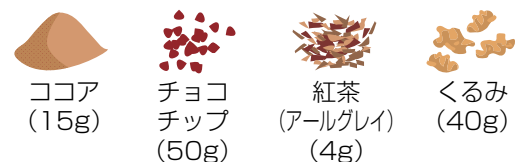
材料

「バターケーキ」 256kcal（8等分１切れ）

材料	分量
無塩バター※	110ｇ
砂糖	100ｇ
牛乳	大さじ１（15mL）
卵（溶く）	Ｍ寸２個（100g）
Ａ 薄力粉	180ｇ
Ａ ベーキングパウダー	7ｇ

※１cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
（固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる）

ココア（15g）
チョコチップ（50g）
紅茶（アールグレイ）（4g）
くるみ（40g）

■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（１回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落としを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

●バターケーキに近い出来上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1 メニュー「16」を表示させる

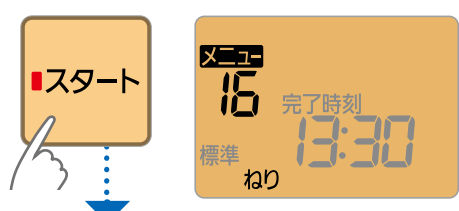
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

2 スタートする

（約12分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して ケーキを取り出す

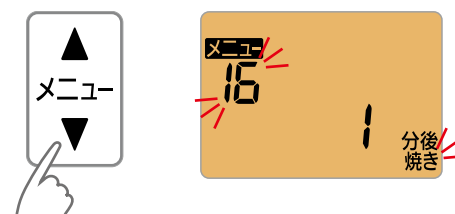
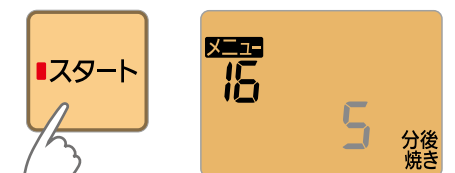
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（P.43）
●勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、２回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「16」を表示させる

② 焼く時間を合わせる

（早送りは長押し）
●１分～20分まで設定できます。

③ スタートする

■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順５（P.42）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を合わせる
② スタート を押し、スタートする

●エネルギー目安表示　８等分１切れ分

「レモンケーキ」 261kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	110ｇ
砂糖	100ｇ
牛乳	大さじ１（15mL）
卵（溶く）	Ｍ寸２個（100ｇ）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ１
Ａ 薄力粉	180ｇ
Ａ ベーキングパウダー	7ｇ
※レモンの皮（すりおろしたもの）	１個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」 298kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	100ｇ
砂糖	100ｇ
卵（溶く）	Ｍ寸２個（100ｇ）
Ａ ココア	大さじ2½（15ｇ）
Ａ 薄力粉	180ｇ
Ａ ベーキングパウダー	7ｇ
※チョコチップ	50ｇ
※オレンジピール（5mm～1cm角に刻む）	40ｇ

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」 250kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	100ｇ
砂糖	80ｇ
牛乳	大さじ２（30mL）
卵（溶く）	Ｍ寸２個（100ｇ）
かぼちゃ（2cm角に切りやわらかくする）	100ｇ
Ａ 薄力粉	180ｇ
Ａ ベーキングパウダー	7ｇ

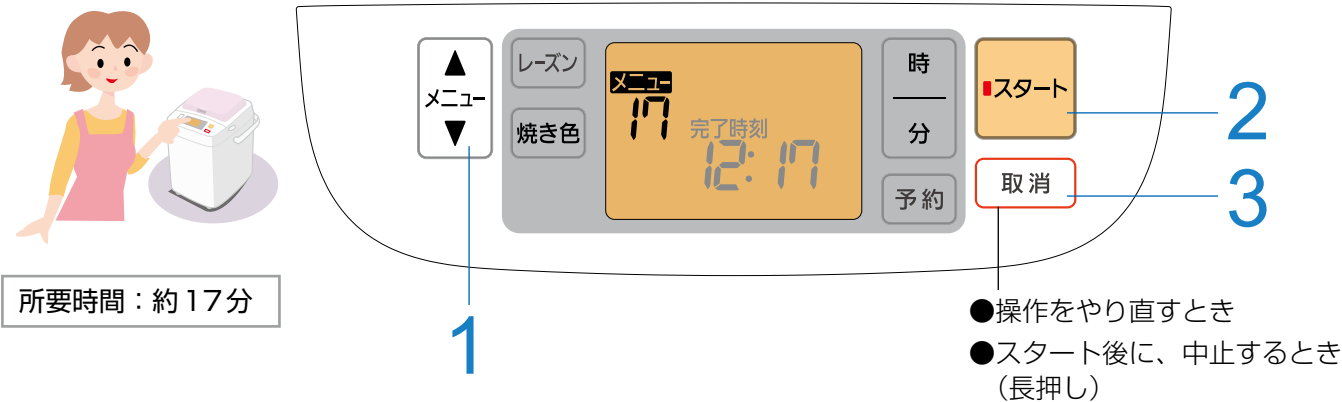
「抹茶甘納豆ケーキ」 256kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	80ｇ
砂糖	100ｇ
卵（溶く）	Ｍ寸３個（150ｇ）
Ａ 抹茶	小さじ1½（3ｇ）
Ａ 薄力粉	180ｇ
Ａ ベーキングパウダー	7ｇ
※甘納豆（5mm位の大きさに刻む）	50ｇ

※粉落としのときに入れる

生チョコをつくる

所要時間：約17分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②パンケースに板チョコレートを割り入れる。
③生クリーム、はちみつを入れる。

材料（約 縦13cm×横13cm×高さ1cm分）

「生チョコ（ミルク）」 1303kcal

ミルクチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	70mL
はちみつ	10g

「生チョコ（ホワイト）」 1186kcal

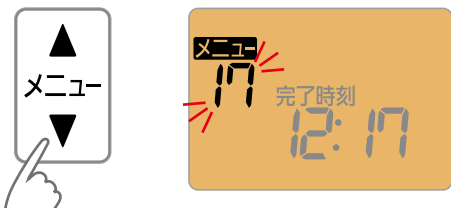
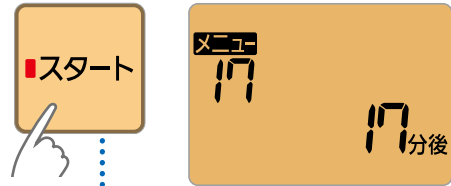
ホワイトチョコレート（市販の板チョコレート）	約4枚（160g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	60mL
はちみつ	10g

「生チョコ（ブラック）」 1416kcal

ブラックチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	90mL
はちみつ	10g

※生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量の内、10mLを牛乳にしてください。
【例】ブラックのとき
生クリーム：80mL、牛乳：10mL

●必ず上記分量をお守りください。
油脂が分離したり、やわらかくなりすぎたりします。

1 メニュー「17」を表示させる

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、ゴムべらでパン羽根に付いたチョコレートを落としてから
手でパン羽根を外す

●溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。（P.45）
●金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

4 ラップやクッキングシートを敷いたバットなどの平らな容器に
ゴムべらで流し入れる

5 冷蔵庫で２時間以上
冷やし固める

6 適度な大きさに切り分ける

●切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。

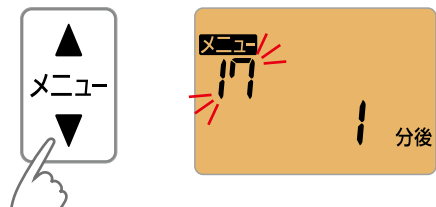
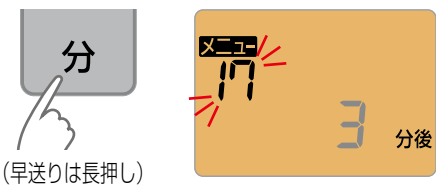
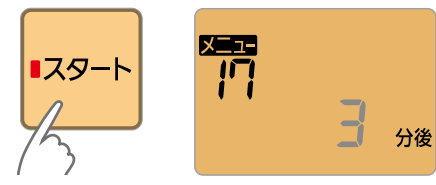
混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

混ぜ上がり後、２回まで追い混ぜができます。
※「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。
※「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

① メニュー「17」を表示させる

② 混ぜる時間を合わせる

（早送りは長押し）

●１分～５分まで設定できます。

③ スタートする

■追い混ぜを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。
※手順３（P.44）で「取消」を押していないときは
① 分 **を押し、混ぜる時間を合わせる**
② スタート **を押し、スタートする**

●エネルギー目安表示

「いちごの生チョコ」 1136kcal

ホワイトチョコレート（板）	4枚（160g）
バター	20g
はちみつ	10g
いちご（細かくつぶす／ピューレ状）	40g

「グラノーラ」（一口大 約20個分） 1279kcal

A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116g）
A	生クリーム	40mL
A	はちみつ	10g
	グラノーラ	100g

①Aで生チョコをつくる。（P.44）
②①とグラノーラを混ぜ合わせる。
③クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める。

「ムース・オ・ショコラ」（約グラス５個分） 1733kcal

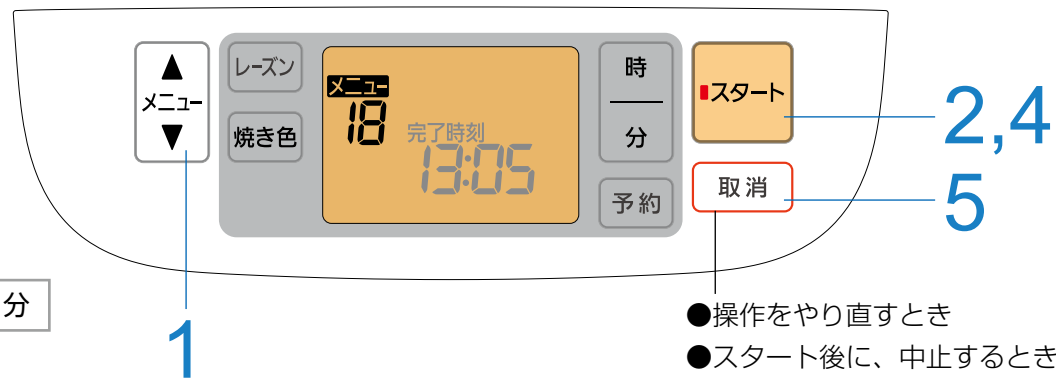
A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116g）
A	生クリーム（乳脂肪分35%）	60mL
A	はちみつ	10g
	生クリーム	180mL
	お好みのフルーツ（飾り用）	適量

①Aで生チョコをつくる。（P.44）
②生クリームを泡立てる。
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。
④グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る。
●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ（10～20g）を混ぜてもよいでしょう。

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。（浸すとやわらかくなりすぎます）

所要時間：約１時間５分

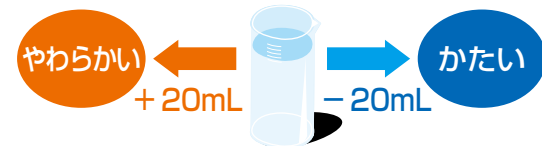
●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①もち米を洗う。（水がきれいになるまで）
※もち米は水に浸さない。（もちがやわらかくなります）
②ザルで 30 分水を切る。
③パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
④もち米を入れ、水を入れる。

材料

「もち」（1個約35gの丸もち）	2合	3合
	約12個	約18個
もち米	280g（約2合分）	420g（約3合分）
水	180mL	260mL
もちとり粉※	適量	適量

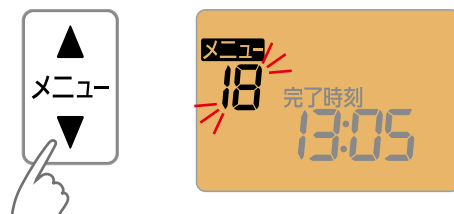
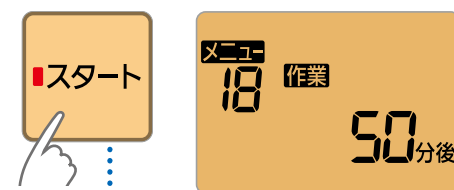
※ かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米１合は約 140g

■お好みのやわらかさにするには、水の量で調整を！

■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
（1 回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３で30分経過したときは
ブザーが鳴り、自動的につき始めます。
（ふたは閉まったまま）
※もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

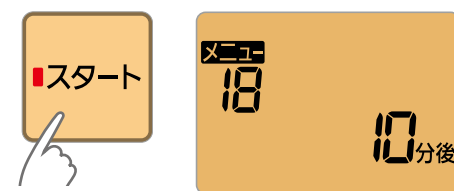
■もち米を水に浸したときは
もち米が吸水した分、水を減らしてください。
<減らす目安>
【2合】80mL 【3合】140mL

1 メニュー「18」を表示させる

2 スタートする

（約50分または55分後）
●ときどき羽根が回ります。

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開ける

30分以内に

●「取消」を押さない

4 ふたを開けたまますぐ、スタートする

※余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。
※豆などかたいものは入れないで！
（パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因）

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…

あんもち

きなこもち

おろしもち

■途中で混ぜて…

草もち

もちをつき始めたら、よもぎ30～50gと塩少量を少しずつ入れる。
（よもぎの葉は、ゆでて冷水でアク抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく）

黒ごまもち
もちをつき始めたら、黒ごま小さじ2～3と塩少量を少しずつ入れる。

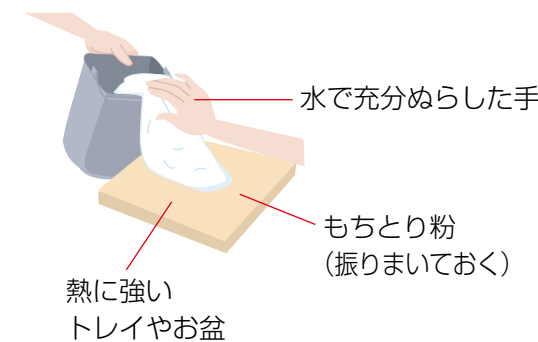
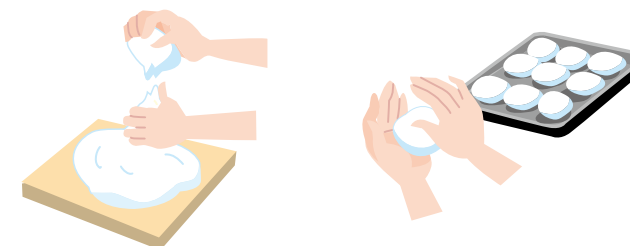
のりもち
もちをつき始めたら、青のり小さじ2～3と塩少量を少しずつ入れる。

ゆずもち
もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約½個分と塩少量を少しずつ入れる。

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースをすぐ取り出し、パンケースにさわれるぐらいまで冷ます（5～10分）

●もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

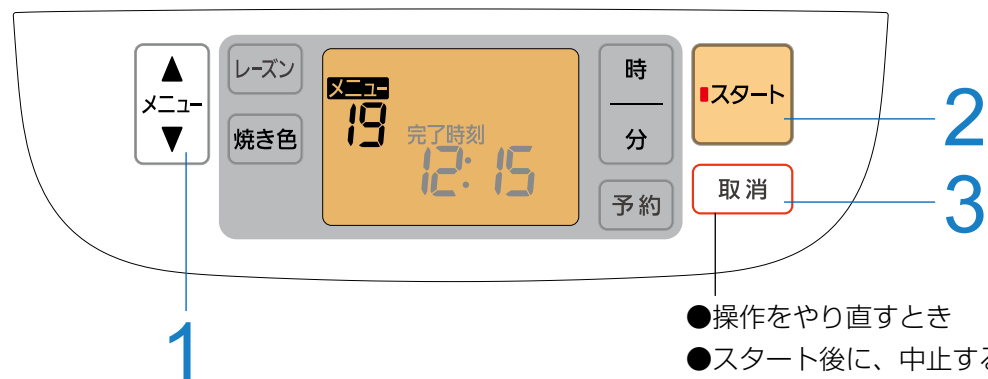
●放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

6 もちを取り出す（底から持ち上げるように）

7 もちをちぎって、丸める

■すぐ食べるとき ➡ 手を水でぬらす。
■保存するとき ➡ 手に、もちとり粉を付ける。

■もちの上手な保存方法は…
①もちが冷めてからもちとり粉をよく払い、
②[部屋に置くときは]
湿度や温度の低い所で２日以内。
[冷凍庫に入れるときは]
ポリ袋を２重にして入れ、口を閉じて１か月以内。

パンケースから直接ラップの上に取り出して包んで…。切りもちにするともっと簡単！

うどん・パスタをつくる

所要時間：約15分

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
②ボウルなどで A を混ぜ合わせる。
③別容器で B を混ぜ合わせる。
④パンケースに A➡B の順に入れる。（パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる）

材料（そばやラーメン生地はつくれません）

「うどん」（3～4人分）　284kcal

A┌強力粉	150g
└薄力粉	150g
B┌塩	小2（10g）
└ぬるま湯※1	150mL
打ち粉※2	適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40℃。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

「パスタ」（3～4人分）　302kcal

A┌強力粉	150g
└デュラムセモリナ粉※1	150g
B┌塩	小1（5g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
└水	110mL
オリーブ油	小さじ1
打ち粉※2	適量

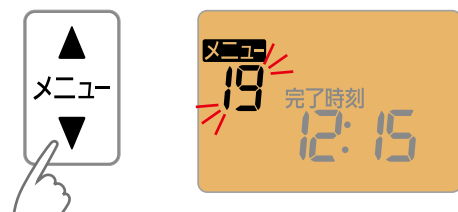
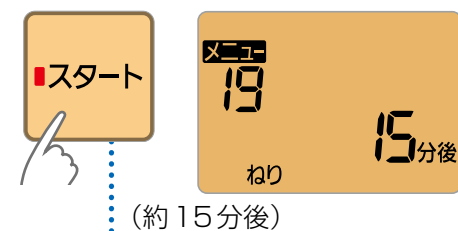
※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます！
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
➡加える材料分だけ水の量を10～30mL減らす。
（基本量は110mL）

※黒練りごま　大さじ1入り………水量110mL
トマトピューレ　大さじ3入り………水量80mL
ほうれん草ペースト　50g入り………水量80mL

1 メニュー「19」を表示させる

2 スタートする

（約15分後）

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで 休ませる

●うどん…室温で約2時間（室温が高いときは冷蔵庫で）
●パスタ…冷蔵庫で約1時間

乾燥させない

■保存するときは
・冷蔵庫（保存期間 2～3日）
➡打ち粉をしてラップで包む。
・冷凍庫（保存期間 約1か月）
➡めんの太さに切ってから（P.49）ラップで包む。

うどん

伸ばす
①包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす。
（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）

切る
③生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る。
（切りにくいときは、生地に打ち粉をする）

ゆでる
④大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
（ゆで時間の目安は、8～13分）
⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。

●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

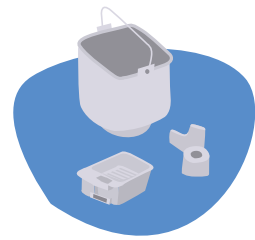
パスタ

伸ばす
①包丁やスケッパーで4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす。

切る
③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
（ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る）
④めんをほどき、打ち粉をする。

ゆでる
⑤大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
（ゆで時間の目安は、3～5分）

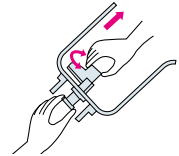
●手順①～③では、パスタマシンも使えます。
（生地にしっかり打ち粉をする）

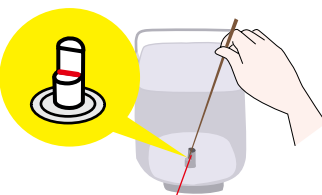
お手入れする

フッ素樹脂を傷めないために…

●早めに洗って乾かす！
（汚れた状態や水につけた状態で放置しない）
●やわらかいスポンジで洗う！
（磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない）

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を少し入れ、しばらく置く。
●外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。

②パンケースと羽根を水洗いする。
●取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹ぐしで取る。

●取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。
●汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使う。

ふた

固く絞った
ぬれぶきんでふく

●開閉弁に付いているドライイーストをぬれぶきんでふいたあと、ドライイーストを落とす穴がふさがっていることを確認する。

生種容器

台所用洗剤（中性）で
しっかり洗い、乾燥させる

●生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■もし、腐敗してしまったときは
①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】

●70度に開き、上に引く。

イースト容器

固く絞った
ぬれぶきんでふき取り、自然乾燥させる

イースト容器はからぶきしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤（中性）で
洗う

●上に引く。

●押して、開閉板を開く。
●油分は残さない。

本体

固く絞った
ぬれぶきんでふく

●庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。

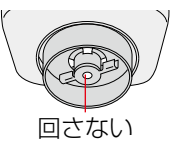
うまくできない！

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますが…

パン（膨らみ）

こんなときは		ここを確認してください
膨らみが足りない 大きさの目安 （食パン、ソフト食パンの場合） 15cm 未満 （ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合） 14cm 未満 （早焼き食パン、全粒粉パン※1、デニッシュ風食パン、天然酵母食パンの場合） 13cm 未満 ※1 全粒粉50%配合 （全粒粉パン※2の場合） 11cm 未満 ※2 全粒粉100%配合 （フランスパン、メロンパン、米粉パン：小麦なしの場合） 10cm 未満		●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？ ●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
	小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか？ （付属の計量カップは使えません） ●たんぱく質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ （P.56） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ <フランスパン・デニッシュ風食パンは…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
	水	●少なすぎませんか？ 〈早焼き食パン・フランスパン・全粒粉パン・デニッシュ風食パン・メロンパンは…〉 ●常に、約5℃の冷水を使っていますか？ <室温25℃以上のときは…> ●約5℃の冷水を使っていますか？
	砂糖	●少なすぎませんか？
	ドライイースト	<天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.8） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
	天然酵母	<天然酵母パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？
膨らみすぎている 大きさの目安 20cm 以上	小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.56）
	水	●多すぎませんか？
	ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を¼～½量減らしてみてください。 ●標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください
全く膨らまない （全体が白く、だんご状） 	 ドライイースト 天然酵母： ●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？
	●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？
日によって形や膨らみが違う	●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温：・夏場など室温が高いとき　・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類・質：・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき　・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ 	●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。
上部が凹んでいる （外皮は焼けている） **天面が平らで四角い** **陥没する** 	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ <全粒粉パンは…> ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。 <米粉パン（小麦なし）は…> ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ●油の種類をまちがえませんでしたか？ ●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？
底に大きな穴があく、つぶれる 	●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
（デニッシュ風食パンの） **底に油がたまる、皮が油っぽい、バターむらができる**	●バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？ ●バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ ●バターをバラバラにほぐして入れましたか？
食パンが思った色に焼き上がらない **上部が部分的に焦げる**	●焼き色を変える（P.20）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
パン（その他）	デニッシュ風食パンのサクサク感が少ない	●切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
	成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
	クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
	メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 （軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れてませんか？
	メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
	メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
	メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
	メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
	米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。 気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	予約をすると、米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い	●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。 長時間の予約はしないでください。

	こんなときは	ここを確認してください
パン	ごはんパンの粒残りが気になる	●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
生チョコ	分離してしまう	●乳脂肪分の高い（41％以上）生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。 牛乳を10mL追加すると分離しにくくなります。
	やわらかすぎる	●ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。 生クリームの量を10～20mL減らしてください。
	パンケース内周囲にチョコレートがくっつく	●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを2～3分してください。
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？ ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？ （空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか？ ●古米を使っていませんか？
うどん・パスタ	ダマになる	●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？
	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
	めんがくっつく	●めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ●打ち粉を充分にしましたか？

よくあるご質問

材料について

国内産の小麦粉でつくれる？

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12～15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10mL減らしてください。

専用小麦粉でつくれる？

食パン

つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがありますので、水量を5～10%減らしてください。

フランスパン

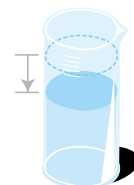
つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。

うどん（中力粉）

生地がかたい場合は水を10mL増やし、やわらかい場合には10mL減らしてください。

バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。
バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルク（大スプーン1）は、牛乳70mL相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。

市販の料理の本の分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。

半斤のパンもつくれる？

材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

天然酵母パン種や生種の保存方法は？

天然酵母パン種（P.13）

高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。

●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使ってください。

生種（P.41）

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。

●1週間以内に使い切ってください。

ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。（開封後は必ず密封し、早めに使い切る）

●賞味期限（未開封状態で、表示の保存方法にしたがって保存したときの期限）までに使ってください。

●冷凍庫では保存しないでください。（ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため）

パンミックスは、天然酵母のメニューで使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。

➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種（大2）、水（170mL）を入れる。

材料について

米粉パンは、一般の米粉（上新粉）でつくれる？ 指定の粉を使わなくてもいい？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。
米粉パン（小麦入り／小麦なし）メニューは、必ず指定の粉をお使いください。
一般の米粉（上新粉）は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。（メニュー「1」（食パン）で焼いてください）

指定以外のパン用米粉で米粉パン（小麦入り）はつくれる？

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることはできません。

デニッシュ風食パンの「後入れ用バター」は冷凍しなくても使える？

冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。
バターは1cm角に切り、一晩以上冷凍したものをお使いください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

お使いいただけます。
事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。

ごはんパンに使えるごはんは？

冷めたごはんの温度の目安は30℃以下です。
冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.55)
冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。
保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

デュラムセモリナ粉はどこで購入できる?

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。
もちには、かたくり粉をおすすめします。（その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。）

一晩、水に浸したもち米は使える？

お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすめできません。
米が水を吸った分（2合：80mL、3合：140mL）水を減らしてください。

出き上がり後について

パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。

パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

水の量を5～10mL減らしてみてください。
打ち粉をすると扱いやすくなります。

パン生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。
パン生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

よくあるご質問

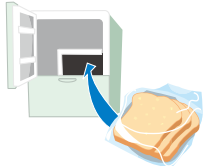
焼き上がり後・出来上がり後について

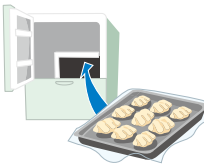
パンをうまく切るコツは？

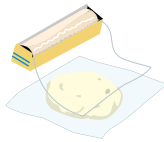
焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

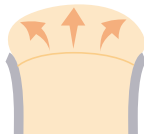
スライスして、１枚ずつラップで包んで冷凍。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約２か月です。

バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。
焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約５分長めにする。

ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。
焼くときは、凍ったまま具材を載せて焼きます。

天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる（「釜のび」）山形パンです。

パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、５～10分置いてから再度取り出してください。
●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。
●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。（フッ素樹脂を傷めます）

失敗した生地は再利用できる？

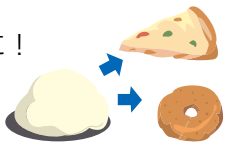
例 生地のままで焼けていないとき …など

ドーナツやピザなどに利用できます。
以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うメニュー

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➡メニュー「12」（ピザ生地）に合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ（P.36）やピザ（P.37）に！
●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
➡生地を取り出して、ドーナツ（P.36）やピザ（P.37）に！

天然酵母を使うメニュー

➡生地を取り出してドーナツ（P.36）に！

出来上がり後について

市販の乾燥パスタと食感が違いますが？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 ……… 1分以内 ・デニッシュ風食パン ……… 5分以内 ・米粉パン（小麦入り） ……… 35分以内 ・米粉パン（小麦なし） ……… 5分以内 ・他のメニュー ……… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 ……… 1分以内 ・デニッシュ風食パン、米粉パン（小麦なし） ……… 5分以内 ・パン生地 ……… 10分以内 ・米粉パン（小麦入り） ……… 35分以内 ・他のメニュー ……… 20分以内

メニューやレーズン選択、焼き色をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。（最初の工程が違うため）

違う羽根を取り付けてスタートした！

「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。（そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。）

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」は押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※１回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。（P.36,37,58）

故障かな？

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●米粉パン（小麦入り）の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。(P.58)
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【セット可能時間例】 メニュー：食パン 現在時刻：午後8時30分 （液晶時刻表示「20:30」） セット可能時刻：午前0時40分～9時30分 （「0：40」～「9：30」） ※上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●食パン 4時間10分～13時間後 ●ソフト食パン 4時間30分～13時間後 ●ごはんパン 4時間10分～13時間後 ●フランスパン 5時間10分～13時間後 ●全粒粉パン 5時間10分～13時間後 ●米粉パン（小麦入り） 2時間40分～13時間後 ●米粉パン（小麦なし） 2時間5分～13時間後 ●天然酵母食パン 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使うメニューの食パン・フランスパン・全粒粉パン・米粉パン（小麦なし）では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.10)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギィーギィー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」……………モーターが回る音 ・「カチャカチャ」……………もちをつくときの音 ●ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」… 開閉弁、開閉板の開く音	
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 （でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で3cmほど動きます）	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約2年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。（異物などが入るおそれ） ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7)
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。（お買い上げの販売店へ）
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。（回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される）異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 排出口（4か所） （パンケースの底）	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどでふき取ってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

こんな表示が出たら…

表示	原因	直し方
停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 （パンの出来栄えは悪くなることがある） ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。（出来上がり直後で、1時間程度）
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。
▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは
「うまくできない！」(P.52～55)、「故障かな？」「こんな表示が出たら…」(P.60～61)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品　番	SD-BM104
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。 保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

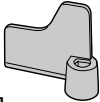
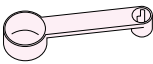
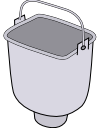
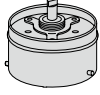
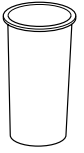
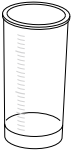
パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内)
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511

仕様

電源		交流 100 V　50／60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅	24.1 cm
	モーター	80 W (50 Hz)		奥行	30.4 cm
		75 W (60 Hz)		高さ	34.5 cm
質量(電池含む)(約)		6.0 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.3 W です。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ソフト食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	早焼き食パン	小麦粉　280 g	－
	ごはんパン	小麦粉　210 g	13時間後まで
	フランスパン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	全粒粉パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	デニッシュ風食パン	小麦粉　280 g	－
	メロンパン	小麦粉　150 g	－
	米粉パン(小麦入り)	米粉　250～300 g	13時間後まで
	米粉パン(小麦なし)	米粉　300 g	13時間後まで
	パン生地	小麦粉　280 g	－
	ピザ生地	小麦粉　280 g	－

	メニュー	容量	予約
天然酵母	食パン	小麦粉　300 g	10時間後まで
	パン生地	小麦粉　300 g	－
	生種おこし	ホシノ天然酵母パン種 50 g (元種)	－
その他	ケーキ	小麦粉　180 g	－
	生チョコ	チョコレート　160～174g	－
	もち	もち米　280～420 g	－
	うどん・パスタ	小麦粉　300 g	－

別売品／消耗品

[税込・2011年9月現在]

パン羽根
●品番：ADD96-1431
●希望小売価格：735円

めん・もち羽根
●品番：ADD82-150-H
●希望小売価格：525円

スプーン
●品番：ADD25-143-P0
●希望小売価格：210円

パンケース(完成)
●品番：ADA12-169
●希望小売価格：4,410円

主軸受け(完成)
●品番：ADA29-168
●希望小売価格：1,785円

リチウム電池(市販品)
●品番：CR2354
●希望小売価格：315円

計量カップ
●品番：ADD93-143
●希望小売価格：315円

生種容器(ふたなし)
●品番：ADD85-143
●希望小売価格：315円

生種容器ふた
●品番：ADD26-136
●希望小売価格：210円

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でも
お買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

●メニュー番号表

メニュー番号	メニュー	メニュー番号	メニュー
1	食パン	11	パン生地
2	ソフト食パン	12	ピザ生地
3	早焼き食パン	13	(天然酵母) 食パン
4	ごはんパン	14	(天然酵母) パン生地
5	フランスパン	15	生種おこし
6	全粒粉パン	16	ケーキ
7	デニッシュ風食パン	17	生チョコ
8	メロンパン	18	もち
9	米粉パン (小麦入り)	19	うどん・パスタ
10	米粉パン (小麦なし)		

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「340＃」を押してください。
(番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号がご利用いただけない場合
06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

DZ50－169
MX0911Y0